

Spaghetti Bolognese von Forte

Mengen für 6 Personen

750 g Spaghetti	al dente kochen, abgießen
6 cl Olivenöl	In Pfanne erhitzen
750 g Hackfleisch	Im heissen Öl das Gehackte anbraten. Dabei schon mit ordentlich Pfeffer und Salz würzen.
300 g Zwiebeln	Wenn das Fleisch schön braun ist, den Knoblauch und die Zwiebeln dazugeben.
3.0 Stück Knoblauchzehen	
750 g Tomaten	Wenn die Zwiebeln schön glasig sind gibt man die Tomaten dazu und stampft sie schon klein, dass eine Sauce entsteht.
300 g Tomatenpuree	Dann mit Salz, Pfeffer, Tomatenmark und Zucker abschmecken, dass ein fruchtiger Geschmack entsteht.
600 g Reibkäse	